

ミニバスケットボールクラブ 県大会優勝！

7月12日（土）・13日（日）ならはスカイアリーナ、26日（土）・27日（日）円谷幸吉メモリアルアリーナで開催された第78回福島県総合スポーツ大会スポーツ少年団大会バスケットボール競技小学生の部（女子）において、泉崎村ミニバスケットボールクラブが見事、優勝しました。平成12年、平成19年に準優勝していますが、優勝は平成9年以来です。

8月7日（木）泉崎村ミニバスケットボールクラブ女子の皆さんが優勝報告のために来庁されました。冬には全国大会がある大会で、優勝目指して頑張ってください。



はっぴい ぱあすでい Happy Birthday

今月1歳の誕生日



中畑
紗良ちゃん（字八雲神社）

eスポーツ交流会開催

8月13日（水）泉崎図書館の開館15周年を記念して、同図書館で「eスポーツ交流会」が開催されました。

本交流会は、地域住民の交流による地域活性化や図書館利用者の新規開拓等を目的として、福島県の「eスポーツによる『ふくしま』活性化事業」を活用して開催されました。

交流会には親子連れなど約30名が参加し、「太鼓の達人」や「ぷよぷよ」など人気のeスポーツを通して交流を深めました。



リレートーク

295

緑川 輝夫さん（字古寺）

年齢のせい、体調を壊したせい、はたまた経済的な理由かは分かりませんが、ここ数年自然食品というものに興味を持っています。

生芋から作る手作りコンニャクもその1つです。昔の農家ならば、1度や2度、どこの家庭でも作ったことがあるようです。

3年かけて育てた芋の皮を剥き、すりおろして火にかけ、凝固剤と混ぜ合わせる。型に入れて寝かせる。適当な大きさに切って、鍋で30分以上茹でる。水にさらして、あくを抜く。体力も気力も使う1日ばかり

の作業です。健康食品なわけです。

現在はコンニャク凝固剤なるものが売られているのでそれを使用すれば、そうは失敗しませんが、なぜか固まらなくて失敗する時もあります。

私が目指すのはふぐ刺しのように白くて柔らかい刺身コンニャクです。先人は稲わら等を燃やした灰汁で作っていたらしく、時間ができたらいずれ私もわら灰でのコンニャク作りに挑戦してみたいと思っています。何か情報があったら教えてください。



次回、井戸沼 つや子さんにバトンタッチ！